



RASSEGNA STAMPA  

---

2009

ElMundoVino.com  
Juancho Asenjo

4 settembre 2009

WELLCOM<sup>®</sup> s.r.l.

Via Rio Mirureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi





*elmundovino.com*

## Grandes Vinos

### **NUESTRO REPASO A BAROLO 2004** **Añada clásica, añada para la historia**

#### **JUANCHO ASENJO**



Cuando el barolo es hijo de una añada grande expresa terruño y elegancia y es un icono de fidelidad hacia el verdadero concepto de los grandes vinos de pago que no sólo se han mantenido sino mejorado con el paso de los años. Hay cosechas que desde que nacen ya muestran sus virtudes, complejidades y excelencias. No tengo ninguna duda de que nunca antes hubo en una única vendimia una cantidad de vinos de tan alto nivel en los municipios del Barolo como en 2004: han sido escasas las decepciones, algo de lo que

pocas zonas vinícolas del mundo pueden presumir.

Las diferencias no surgen entre productores tradicionales y modernos sino entre tipos de terrenos y unidades de suelos. Los terrenos de origen tortoniano (nacen en Verduno y pasan por La Morra, Barolo para finalizar en Novello) dan vinos más elegantes que los suelos elvezianos (Serralunga-Monforte-Castiglione Falletto) más austeros, tánicos y longevos. Son cuatro tipos distintos de suelos con nueve unidades.

La cata la hemos dividido en dos partes: aquellos que catamos a ciegas durante el Alba Wines, en la ciudad de Alba, en unas condiciones perfectas de luz, temperatura y copas adecuadas con una organización impecable como siempre, mientras el resto han sido degustados a lo largo de un año en distintos lugares y muchos de ellos en varias ocasiones.

Estuve pocas fechas antes de la vendimia recorriendo las viñas, probando uvas del mismo pago de diferentes productores y todos los presagios más positivos se han cumplido.

En el año 2004 el territorio del Barolo abarcaba 1.714 hectáreas y hoy son 1.796 (454 La Morra; 348 Monforte; 307 Serralunga; 235 Barolo; 141 Novello; 135 Castiglione Falletto; 88 Verduno; 49 Grinzane Cavour; 22 Roddi; 13 Diano d'Alba y 2 Cherasco). La producción fue de 10.252.000 botellas mientras que de la cosecha 2008 saldrán 11.548.000. En una zona tan

WELLCOM<sup>®</sup> s.r.l.

Via Rio Mirureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi





amplia la diversidad es enorme, con grandes diferencias de composición geológica y de altitud, cada una con un microclima. Esa es la verdadera distinción, riqueza y grandeza de estos vinos: el terruño es el que hace esas particularidades especiales que confluyen en la personalidad y el carácter con la interpretación de cada viticultor.

Es una de esas añadas que comienzan a enseñar las garras, lo mucho que tienen pero dejan lo mejor para el futuro porque se presume que tienen un gran recorrido. Es una espléndida comunión entre el presente y el futuro. Una añada que se puede considerar como clásica donde la nebbiolo ha encontrado su mejor expresión mostrando toda su nobleza y su clase desde su juventud. Posee carácter, aunque mi amigo Masnaghetti tenga sus dudas, y personalidad. Satisfará a todos: a los amantes de los barolos de estilo tradicional pero también a aquellos que prefieren un concepto más moderno con un tanino más suave y menos agresivo.

Seguramente los vinos no tienen esa sedosidad avanzada de las cosechas del 2000 y del 97 pero poseen un magnífico perfume y frescura, sin llegar a la elegancia de 2001 pero cuentan con más raza y, seguramente, mayor capacidad para envejecer. Son dos añadas de una enorme finura y elegancia pero los 2004 tienen más armazón, algo más de acidez y son más accesibles, caso curioso y sorprendente porque ni el 97 ó 2000 se presentaban así. Es el sueño de los americanos; vinos que están buenos de jóvenes y se puedan guardar durante bastantes años.

Presenta cierto clasicismo sin alcanzar al 99 o al 96 en este terreno porque los taninos son más sedosos y la acidez se siente pero viene arropada con materia. Tiene el equilibrio del 98 con más densidad, profundidad e intensidad de aromas.

Nos tenemos que ir acostumbrando a catar vinos con menos agresividad (desde 1999 no hemos vuelto a tener una añada de cata tan difícil) y con más suavidad y taninos más maduros (siempre dicho entre comillas, por las características de la nebbiolo). Encontramos equilibrio, algo no muy habitual, desde su salida al mercado y, en este momento, se muestran un poco cerrados aunque no como aquellas cosechas clásicas de antaño, de acidez marcada casi hiriente y tanino agresivo. Será una cosecha para recordar donde los productores deben estar satisfechos porque ha sido copiosa en cantidad y en calidad y se ha debido tirar menos uva por la categoría de la materia prima donde ha sido más fácil seleccionar con una madurez fenólica y una acidez de ensueño. Hoy se buscan los taninos más maduros y el equilibrio mientras en el pasado eran mucho más agresivos y verdes lo que hacía que se tardara tanto en poder beberlos.

Es indudable que bastantes bodegas han elaborado los mejores vinos de su corta o larga historia. Si en 2001 la cosecha era también excepcional entonces no todos la supieron interpretar. A los productores que llevan años en lo más alto de su denominación se van incorporando jóvenes elaboradores junto a otros veteranos que han enderezado el rumbo.

Vinos con una gran riqueza y complejidad que son capaces ya de dar una gran satisfacción al consumidor pero que mejorarán, por lo menos, en los próximos 15 o 20 años como las grandes cosechas para recordar. Incluso los viñedos con una exposición menos agraciada han





tenido la posibilidad de elaborar un buen vino. En una vendimia de este porte se debería retirar el carné de viticultor a aquellos que no alcanzasen el nivel exigido porque sería la señal de haber perdido una oportunidad histórica.

### Condiciones climáticas

Las abundantes precipitaciones de los primeros meses del 2004, sumadas a las del otoño de 2003, han permitido reponer las reservas hídricas del suelo notablemente reducidas por las escasas lluvias y temperaturas elevadas del verano de 2003. Nevó durante el invierno con temperaturas no demasiado extremas y continuó la primavera con precipitaciones copiosas y prolongadas hasta comienzos de mayo cuando comenzó la brotación de la vid. Recuerdo que los productores mostraban preocupación por las lluvias y por la posibilidad de precoces ataques de mildiú que no tuvieron lugar con la fuerza suficiente.

A comienzos de julio sí que atacó el oídio con días con poco sol y bastante humedad. El verano no fue excesivamente caluroso y se caracterizó por la ausencia de lluvias. Estas condiciones permitieron un buen desarrollo de los racimos que alcanzaron un tamaño medio-grande. La tardía brotación y las temperaturas no muy altas en verano llevaron un retraso de unos 10 días la maduración de la uva respecto a una añada regular. Septiembre y los primeros días de octubre destacaron por la llegada de un anticiclón con jornadas soleadas y ausencia de precipitaciones. La uva se recogió madura y sana con una vendimia tranquila sin sobresaltos para los viticultores que han debido estar atentos en la regulación y gestión de la producción en relación con la vegetación de la planta. El temido granizo sólo hizo acto de presencia en la mañana del 8 de agosto atacando una estrechísima franja en Barolo sin daños aparentes. Por lo tanto, la cosecha resultó extraordinaria y menos calurosa que 2001.

### La añada 2004, municipio a municipio

Hace años fue el municipio de Barolo la que marcaba el paso, la sustituyó La Morra en prestigio. Luego fue Monforte y parece que Serralunga ha tomado el relevo. Son muchos los productores de prestigio que han comprado o alquilado viñas en esta bendita tierra de Serralunga: Altare, Boglietti, Clerico, Azelia, Scavino, Alario... y tantos otros que han acudido en busca del Santo Grial.

Así hemos visto la cosecha municipio a municipio: (...)

### Novello y Verduno

En Novello y Verduno encontramos frescura y vinos vibrantes con carácter aunque no alcancen el nivel de otros años. En Novello, Sotto Castello di Novello de Giacomo Grimaldi, **el Ravera de Elvio Cogno** y el Barolo de Armando Piazza **han sido los mejores**. Mientras en Verduno Sobrino con sus Viejas Viñas de Monvigliero, Claudio Alario en Riva, el Monvigliero de Fratelli Alessandria, Gli Acclivi de Burlotto y el Massara del Castello di Verduno han sido los más destacados. (...)

Fecha de publicación: **04.09.2009**

WELLCOM<sup>®</sup> s.r.l.

Via Rio Mirureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi

